



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014

PUBLICATION DES RÉSULTATS

D'INSPECTION

30 juin 2015

Herman Diricks
Administrateur délégué



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014

2015 : site web + « Faits et Chiffres »

The screenshot shows the AFSCA website interface. At the top left is the AFSCA logo and the text "AFSCA - RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014" and "Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire". To the right are language selection buttons for "FR" and "NL". Below this is a horizontal navigation menu with categories: "L'AFSCA", "Au service des consommateurs", "Au service des professionnels", "Relations internationales - Export", "Inspections", "Santé animale & végétale, TIAC", "Échantillonnages et analyses", "Contrôles à l'importation", "Lutte contre la fraude", and "Baromètres". The main content area is a grid of 12 blue panels, each with a title and a list of links. The panels are: "Consommateurs" (with images of hands holding food and a man smiling), "AFSCA" (with images of a bee and cheese), "Professionnels" (with images of a bee and a worker), and "Et encore..." (with images of a worker and a microscope). Each panel lists specific activities and reports from 2014.

Consommateurs

- Journée découverte entreprises
- Mise à disposition d'informations allergènes
- Rage et voyages avec des animaux de compagnie
- Questions et plaintes des consommateurs : point de contact
- Publication des résultats d'inspection

AFSCA

- Nouveau business plan
- Du lait belge vers la Chine
- Nouvel administrateur délégué
- Rapports d'activités précédents
- Faits et chiffres (rapport succinct)

Professionnels

- Formation et accompagnement des professionnels
- Soutien à l'exportation
- Mesures prises dans le cadre de la grippe aviaire
- Nouvelle réglementation allergènes
- Service de médiation

Et encore...

- Actions ciblées
- Le parasite de la trichinose chez le sanglier
- Consommation d'insectes
- Acrylamide
- Abelles

L'AFSCA au SERVICE des CONSOMMATEURS et des PROFESSIONNELS

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



MISSIONS & VALEURS de l'AFSCA

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.



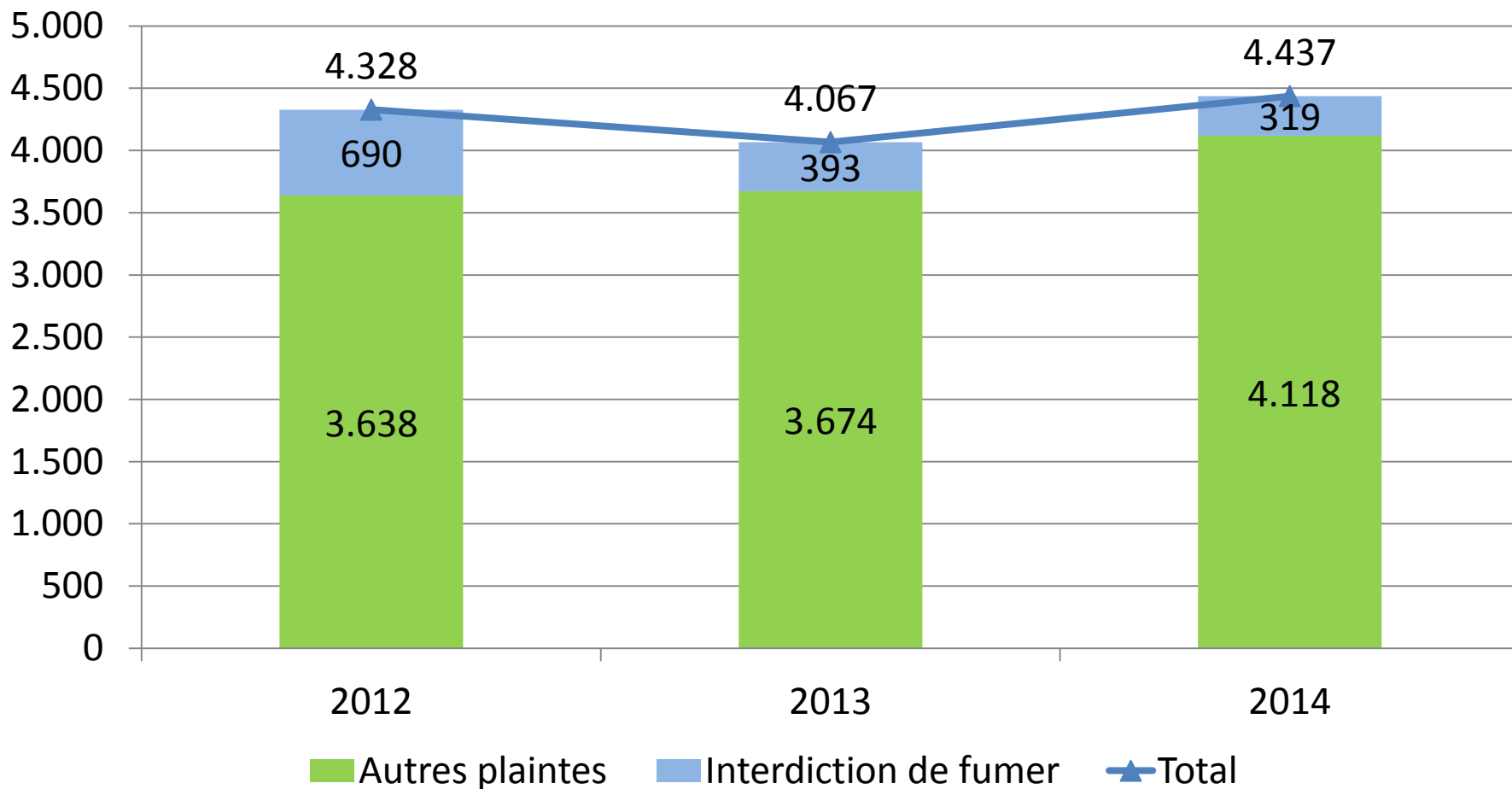
qualité honnête
professionnalisme
communicatif compréhensif
ouverture dynamique
discrétion **respect**
équité raisonnable
clair acceptable
fiable **intégrité**
transparent consciencieux
confiance



PLAINTES des CONSOMMATEURS



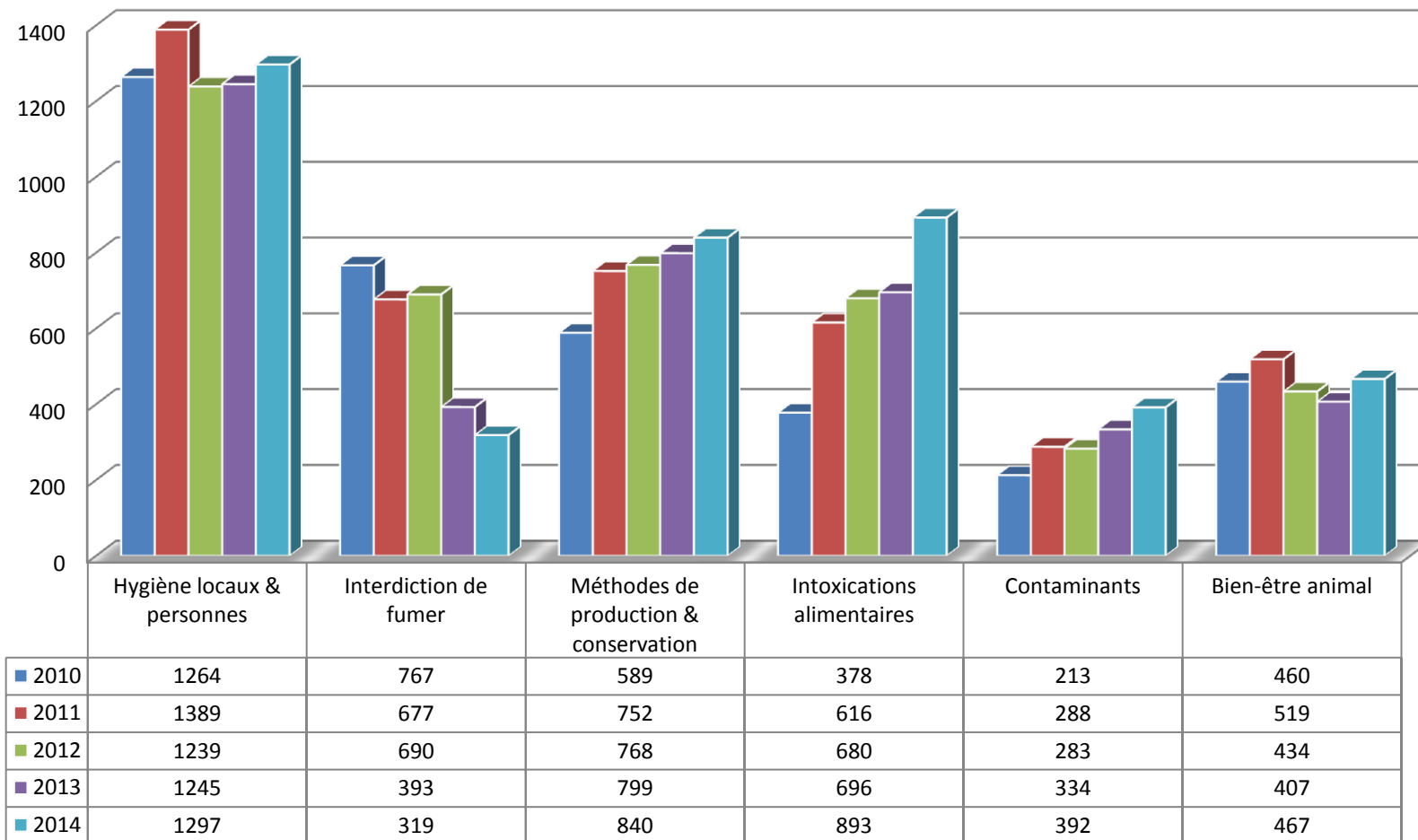
Point de Contact
0800 13 550



TOP 6 des plaintes des consommateurs



Point de Contact
0800 13 550



Formation et accompagnement des professionnels (1/2)

- Outils sur www.afsca.be :
 - Check-lists
 - Guides d'autocontrôle B2C
 - Fiches quick-start
 - Matériel didactique : syllabus, film, brochures spécifiques
- Formations par la cellule de vulgarisation
 - 2014 : 316 sessions et 9.630 participants
 - Horeca : formations alternatives aux amendes administratives
2014 : 41 sessions et 1.108 participants



Formation et accompagnement des professionnels (2/2)

- Nouvelle initiative 2014 B2C :
dispense de paiement de AA sous condition :
système d'autocontrôle validé dans les 6 mois
- Suivi individuel lors de contrôles :
 - Debriefing à la fin de chaque contrôle
 - En cas de résultat non-conforme



Soutien aux exportations

- Plans d'échantillonnages sectoriels spécifiques pour l'exportation vers les pays tiers
- 20 établissements laitiers belges agréés pour exporter vers la Chine
- 57 accords bilatéraux ou certificats conclus avec 27 pays tiers
- BECERT : certification digitale pour l'exportation vers les pays tiers
simplification administrative, traçabilité, lutte contre la fraude
- Ouverture du marché canadien aux poires belges



Notre MISSION-CLÉ : les CONTRÔLES

1. MISSIONS & CHECK-LISTS
2. CONTRÔLES à l'IMPORTATION



Notre MISSION-CLÉ : les CONTRÔLES

- Inspections dans le plan de contrôle :
 - Fréquence d'inspection prédéfinie → check-list
 - Recontrôles en cas d'inspection défavorable (1 ou plusieurs après écoulement du temps nécessaire aux aménagements)
 - Contrôles de suivi
 - Echantillonnages
 - 1 ou plusieurs échantillons sont prélevés pour analyses de laboratoire
- Inspections en dehors du plan de contrôle
 - Plainte, suspicion de maladie animale, RASFF, TIAC, importation/exportation, demande d'agrément, incident chaîne alimentaire, ...



MISSION

INSPECTIONS

check-lists



pondération



Contrôle de suivi

x %

Reste en ordre à long terme



ECHANTILLONNAGES

analyses



Mesures

- avertissement
- saisie
- autre opérateur
- PV
- retrait de produit
- suspension agrément / autorisation
- fermeture temporaire

recontrôle

Mise en ordre ?



AUTRE

- Plainte
- Suspicion maladie animale
- RASFF
- TIAC
- Incident chaîne alimentaire
- Irrégularité importation / exportation

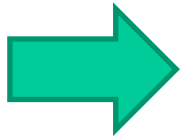
enquête

Mesures le cas échéant

Missions

= visite chez un opérateur

- X check-lists
- Echantillonnage
- ...



Check-lists

= par domaine de contrôle

- infrastructure, installation & hygiène,
- système d'autocontrôle,
- notification obligatoire
- ...



Pondération

Check-lists

Inspection	Type de NC	Action	Résultat d'inspection
1	A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
2	A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable
3	A partir de 1 NC = 10 et T ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
4	A partir de 1 NC = 3 et T > 20 %	Avertissement	Non favorable
5	A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	Pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

$$T = \text{pourcentage total de NC} = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$



Check-lists



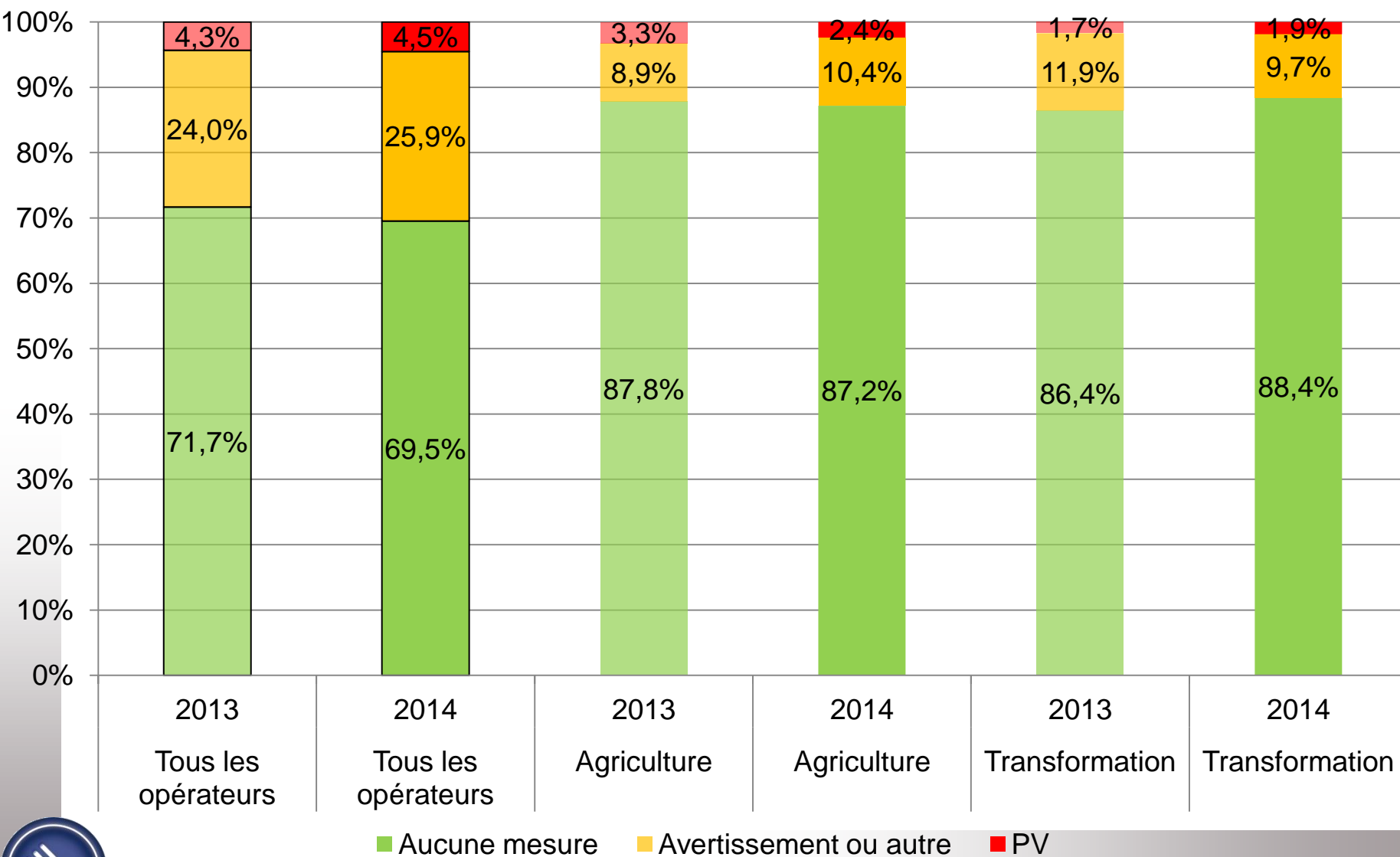
Missions

	2012	2013	2014
◆ Inspections	49.850	54.349	58.671
■ Recontrôles	18.405	17.737	20.373
▲ Echantillonnages	30.860	29.962	29.408
✕ Autres missions	31.357	29.140	30.102
■ Check-lists	167.629	186.870	215.483



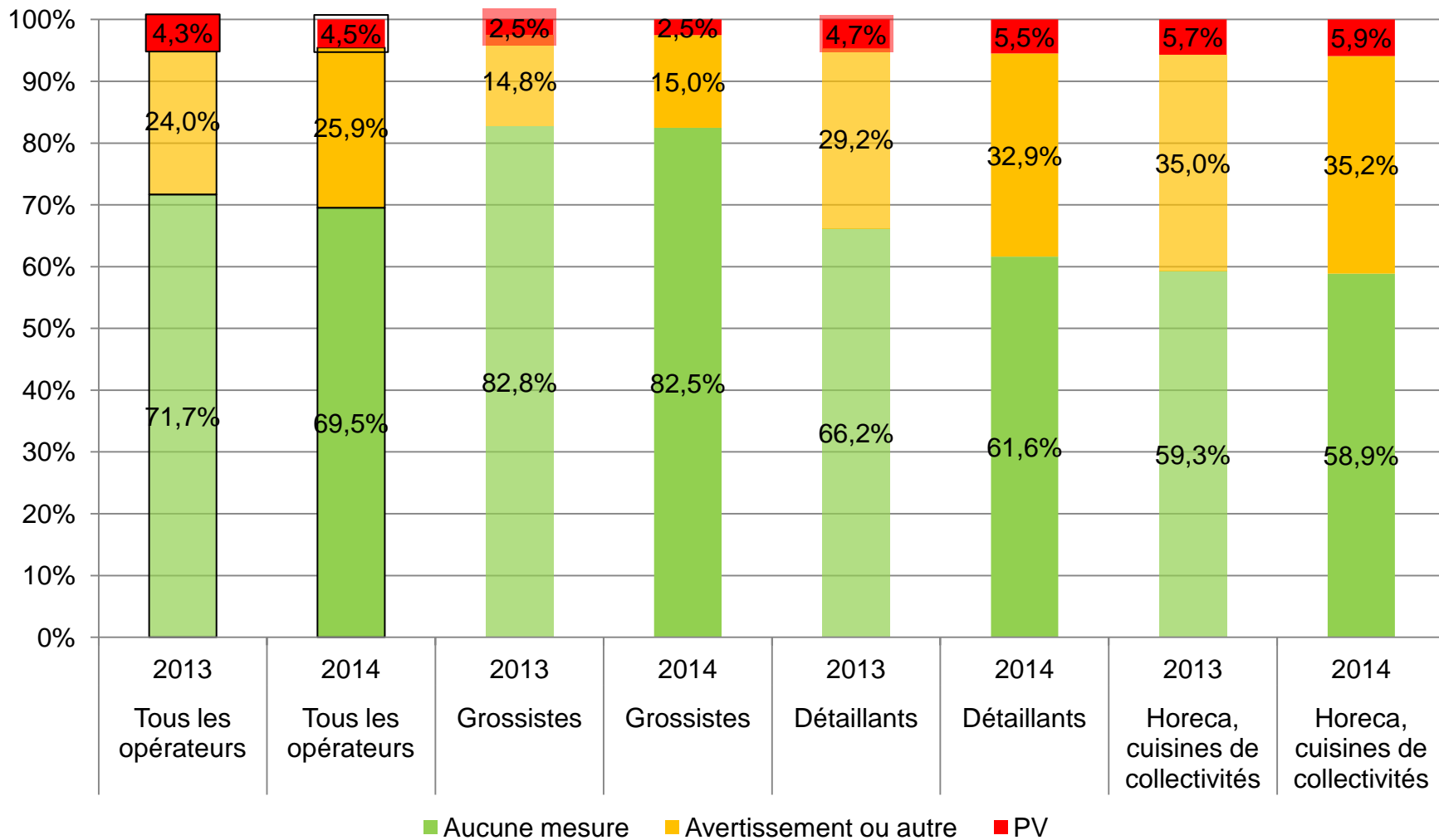
Missions

Résultats

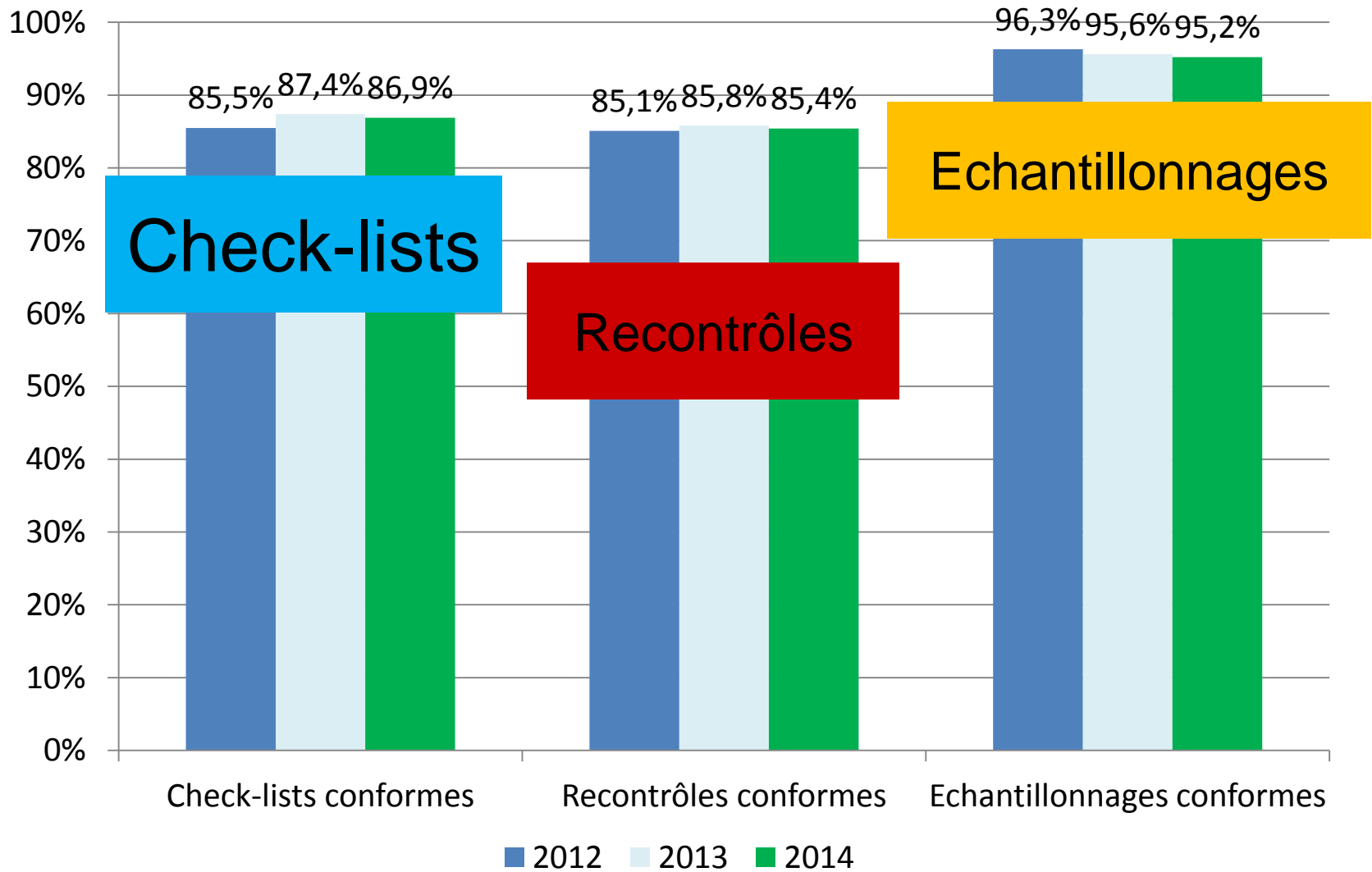


Missions

Résultats



Résultats



Résultats

Echantillonnages

	Nombre	Conformes
Qualité	1.654	92%
Dioxines et PCB	2.390	100%
Mycotoxines	1.850	99%
Résidus de pesticides	3.860	96%
Métaux lourds	1.985	99%
HAP	595	100%
Additifs et arômes	867	92%
Autres substances interdites ou indésirables	16.106	99%
Allergènes	168	97%
Matériaux de contact	767	99%
Microorganismes	21.928	92%
Contrôles phytosanitaires	6.668	90%
Autres	17.514	
Total	67.852	95%



Check-lists

Résultats : infrastructure, installation & hygiène

	Check-lists 2014	Favorables 2013	Favorables 2014	2014 vs 2013
Production d'aliments pour animaux	1.125	89,8%	90,6%	+0,8%
Production primaire végétale	3.468	98,4%	98,1%	-0,3%
Production primaire animale	8.058	97,9%	97,9%	-
Abattage	639	85,1%	88,6%	+3,5%
Transformation de denrées alimentaires	7.545	92,2%	92,5%	+0,3%
Grossistes	936	86,5%	86,3%	-0,2%
Détaillants	13.472	68,7%	67,4%	-1,3%
Horeca	14.211	55,1%	55,7%	+0,6%
Cuisines de collectivités	5.388	70,1%	71,6%	+1,5%
Autres	2.516			
Total	57.358	76,6%	75,6%	-1,0%



Check-lists

HORECA

infrastructure, installation,
hygiène

	Check-lists 2014	Favorables 2013	Favorables 2014	2014 vs 2013
Restaurants	9.596	54,9%	54,9%	-
Friteries	1.175	55,6%	58,6%	+3,0%
Traiteur	968	63,5%	67,3%	+3,8%
Pita	476	42,3%	42,4%	0,1%
Chambres avec petit-déjeuner	118	78,6%	77,1%	-1,5%
Tea-room	70	69,5%	67,1%	-2,4%
Autres horeca	1.808		53,5%	
Horeca ambulant	1.256	64,9%	66,7%	+1,8%
Cafés	1.325	88,9%	85,9%	-3,0%



Check-lists

CUISINES de COLLECTIVITES

infrastructure, installation & hygiène

	Check-lists 2014	Favorables 2013	Favorables 2014	2014 vs 2013
Ecoles	1.415	66,3%	66,0%	-0,3%
Crèches	1.327	75,1%	80,9%	+5,8%
Maisons de repos	703	70,7%	72,1%	+1,4%
Hôpitaux	105	69,3%	67,6%	-1,7%
Prisons	16	23,1%	56,3%	+33,2%
Biberonneries	79	84,3%	86,1%	+1,8%
Autres cuisines de collectivités	1.743		68,6%	
Total	5.388	70,1%	71,6%	+1,5%



Check-lists

DÉTAILLANTS

infrastructure, installation,
hygiène

	check-lists	Favorables
Boucheries	2.710	59%
Boulangeries	.1873	56%
Automates	191	96%
Poissonneries	398	59%
Détaillant avec transformation	1.473	59%
Détaillant sans transformation	4.865	72%
Détaillant enregistrés	1055	93%
Autres	59	81%
Total	13472	67%



NON-CONFORMITÉS → SUIVI

Missions	2012	2013	2014
Avertissements	13.952	13.512	15.557
PV	4.387	5.122	6.092
Saisie	1.601	1.443	1.761
Fermetures temporaires	123	115	79
Montant des amendes administratives	2.668.572 €	2.868.715 €	3.338.865 €

Produits saisis	Quantités saisies
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	9 tonnes
Pesticides	4,6 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	15 tonnes
Aliments pour animaux	520 tonnes
Fruits et légumes	560 tonnes
Viande et produits à base de viande	116 tonnes
Céréales et produits de boulangerie	289 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.522 tonnes
Produits de la pêche	12 tonnes



Notre MISSION-CLÉ : les CONTRÔLES

1. MISSIONS & CHECK-LISTS
2. CONTRÔLES à l'IMPORTATION



CONTRÔLES à l'IMPORTATION

nombre d'envois (% envois refusés)

	2012	2013	2014
Animaux vivants	2.993 (0,9%)	3.259 (1%)	3.147 (0,8%)
Denrées alimentaires	25.603 (0,7%)	25.023 (0,6%)	25.045 (0,5%)
Plantes, produits végétaux	18.944 (0,4%)	21.033 (0,4%)	17.744 (0,5%)
Produits non-destinés à la consommation humaine	1.852 (2,9%)	2.170 (3%)	2.174 (0,8%)
Total	49.392 (0,7%)	51.485 (0,7%)	48.110 (0,5%)

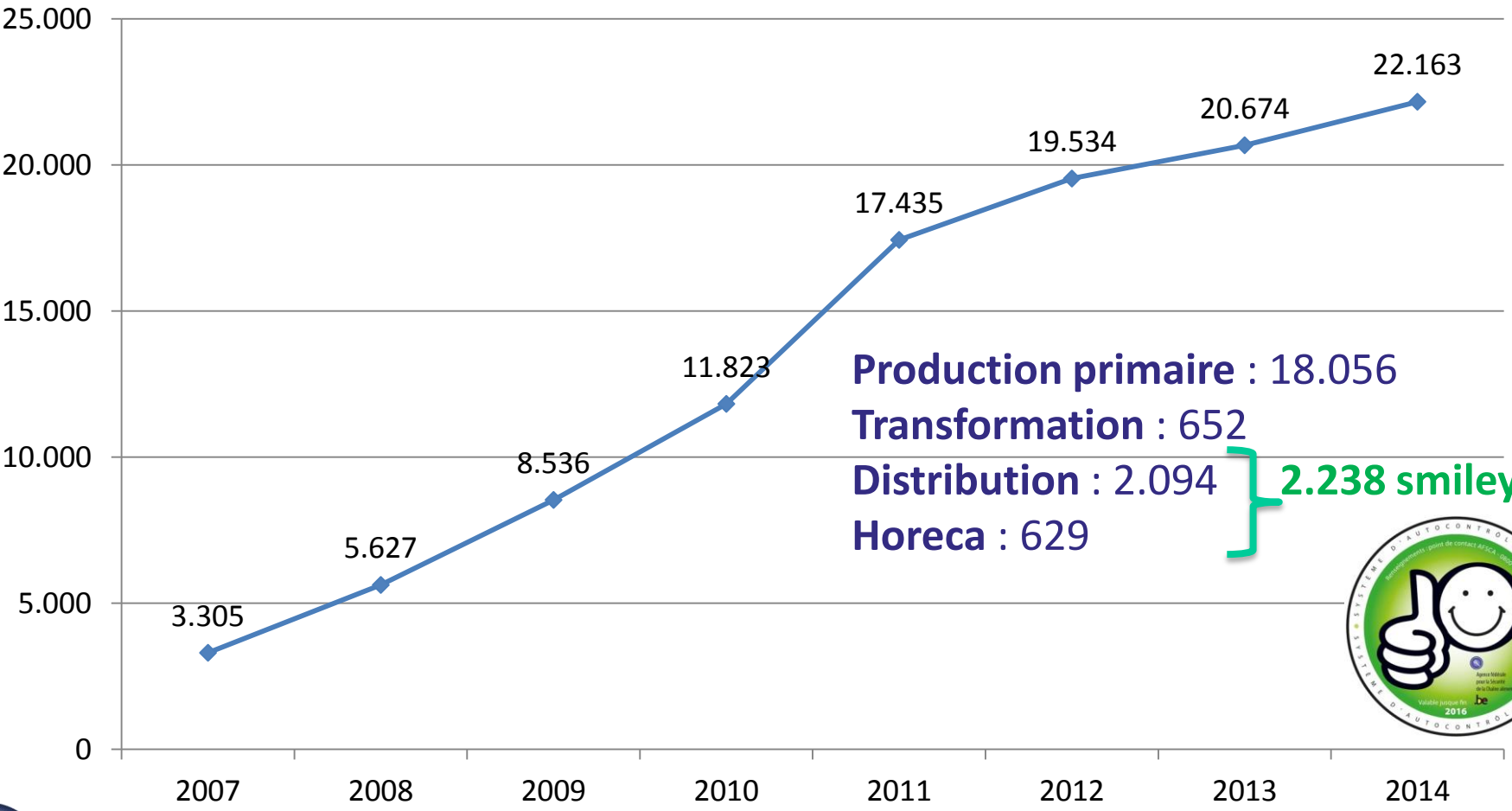


AUTOCONTRÔLE



Fin 2014, 22.163 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour toutes leurs activités

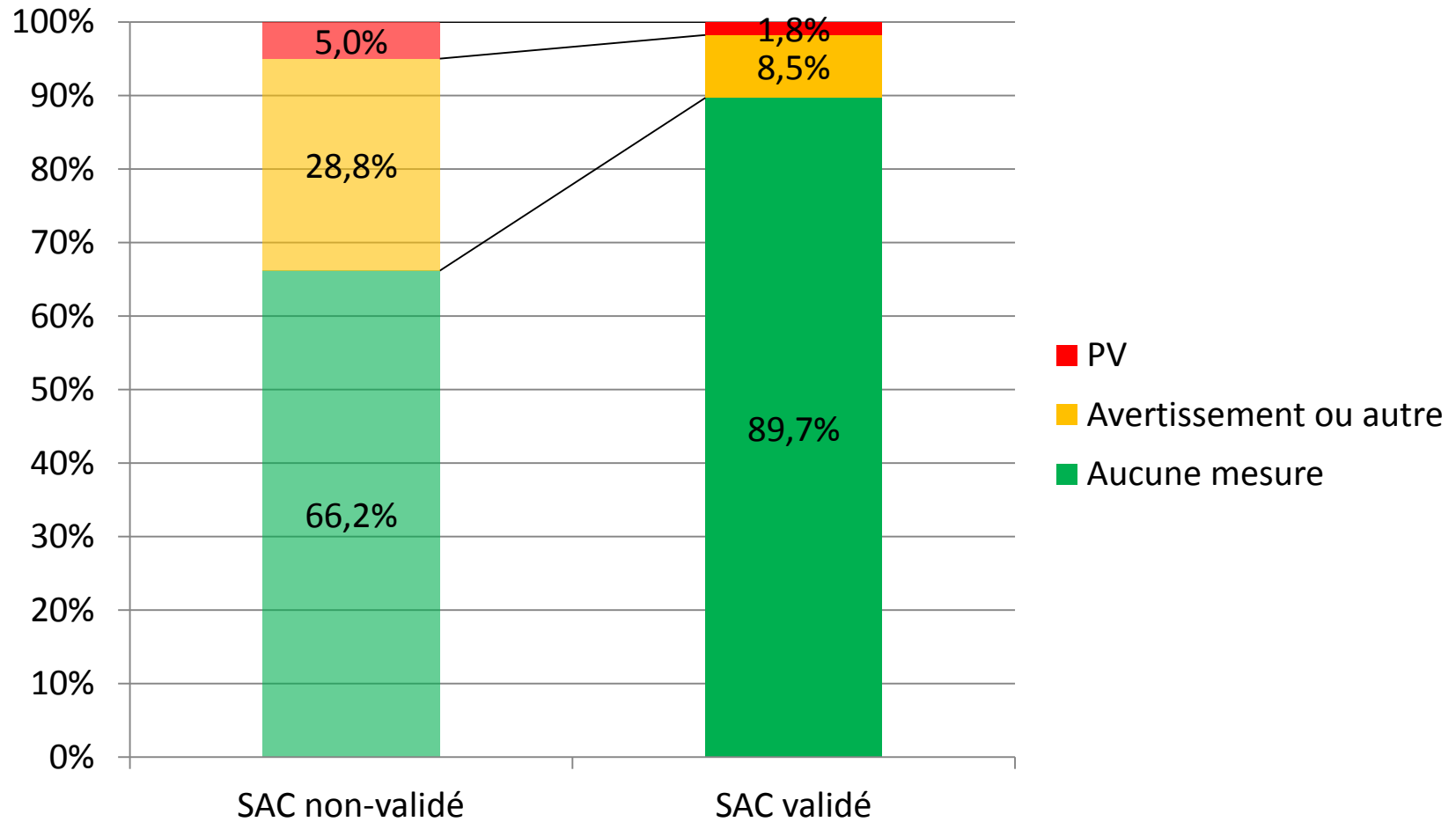
➔ **-75% contributions, moins d'inspections**



Missions

TOUS LES OPÉRATEURS

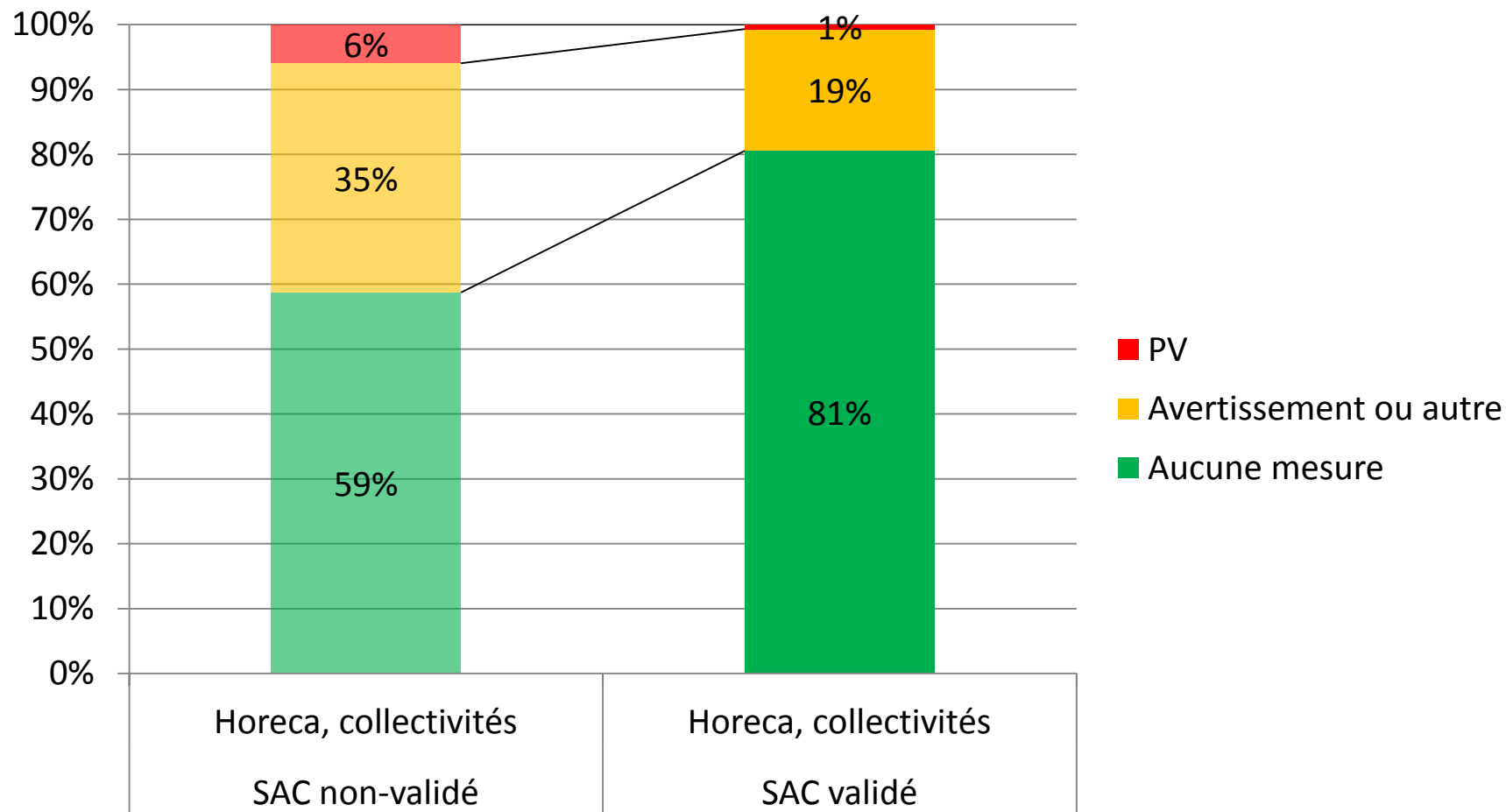
SAC validé ⇔ SAC non-validé



Missions

HORECA & CUISINES DE COLLECTIVITES

SAC validé ⇔ SAC non-validé



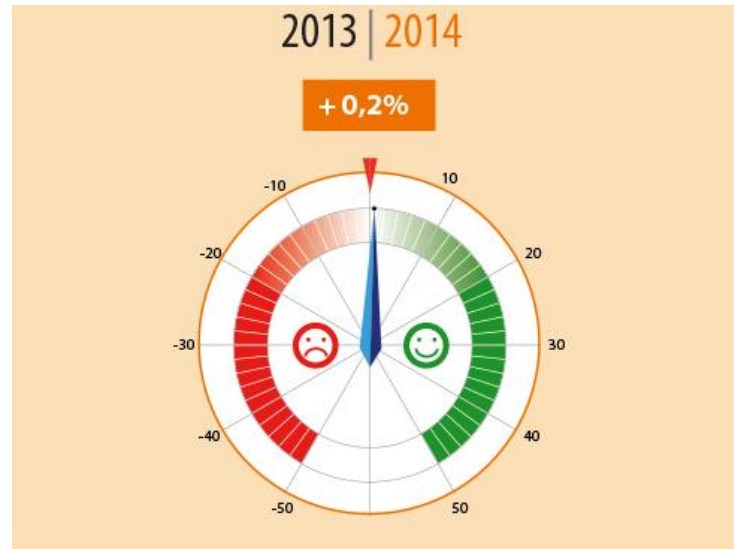
Les BAROMÈTRES



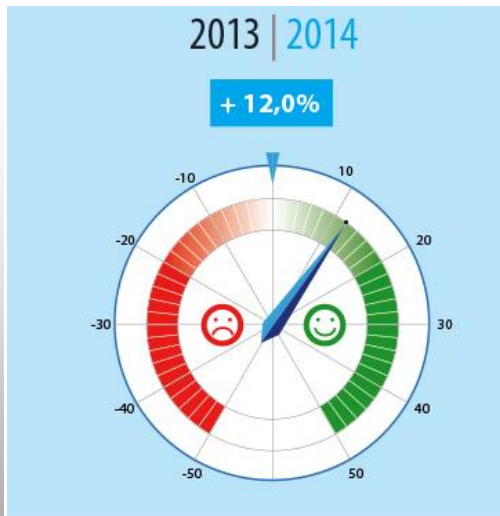
BAROMÈTRES

Sécurité alimentaire

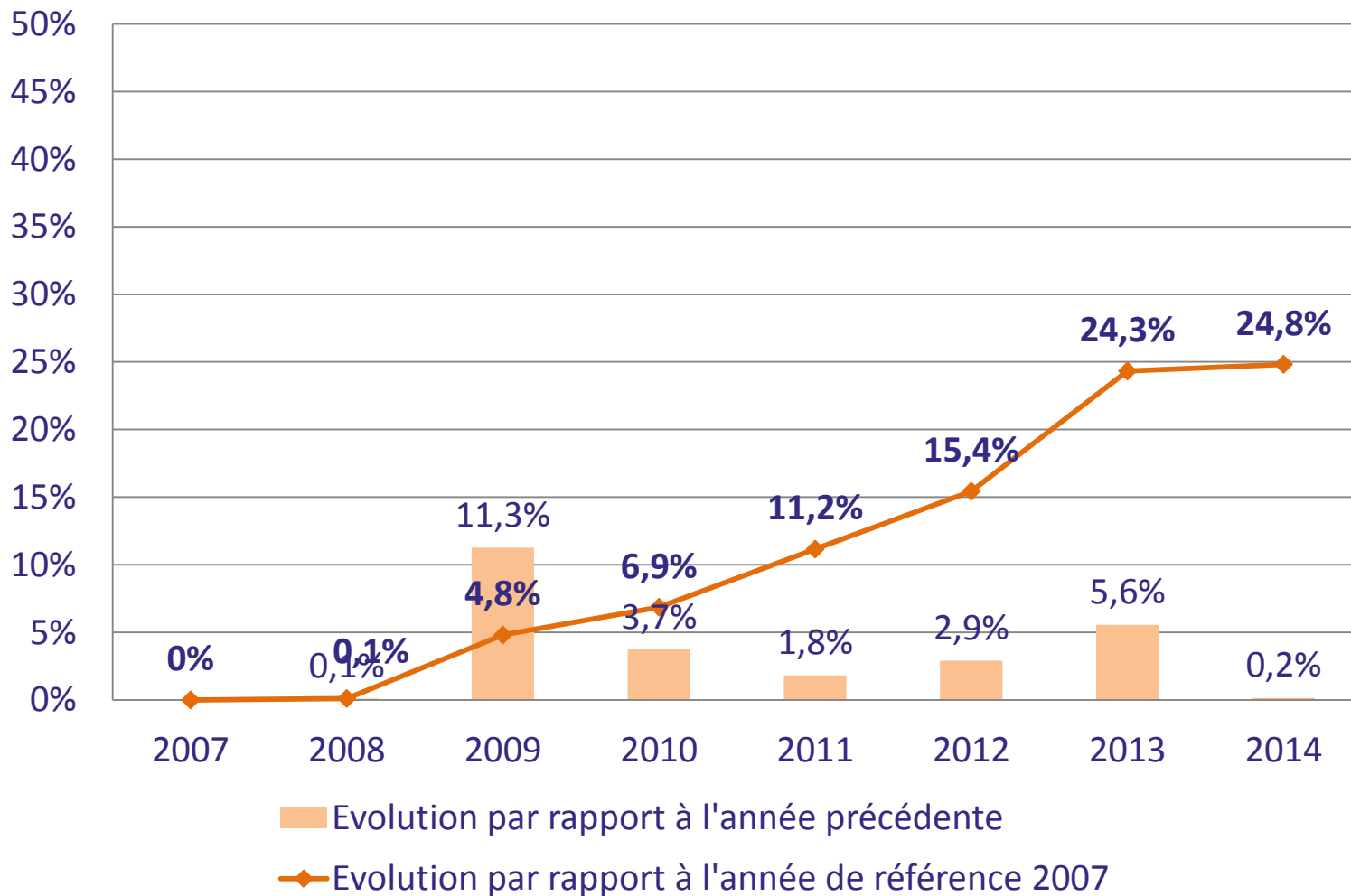
Santé animale



Santé végétale



Baromètre sécurité alimentaire



PETITES et TRÈS PETITES ENTREPRISES



Et les petites et très petites entreprises ? (1/2)

Il est évident que les opérateurs de la chaîne alimentaire sont aussi responsables pour la sécurité de leurs produits

- Accent sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Guides, formations
- Fiches quick-start
- Approche simplifiée HACCP
 - AR assouplissements, guides



Et les petites et très petites entreprises ? (2/2)

- Moins de travail administratif
 - AR assouplissements
- Brochure « en route vers la réussite d'un contrôle AFSCA »
- Ateliers de découpe
- Transparence – publication des check-lists
- Formations
- Dispense des amendes administratives



Un contrôle dans les petites entreprises : tout à fait réalisable

Producteurs de produits laitiers à la ferme : 339 chez 331 opérateurs

Missions

Check-lists

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	335	94,3%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	233	95,7%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	204	92,2%
Système d'autocontrôle	201	97,0%
Notification obligatoire	173	99,4%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	116	100,0%
Total	1.262	95,9%

	Nombre de mesures
Avertissements	52
PV	3
Autres	7
Total	62



Nouvelles initiatives

- « Upgrade » du service de médiation
 - Amélioration de la visibilité
 - Diminution des seuils
- Accompagnement des opérateurs
 - Un projet pilote débute en automne
 - En collaboration avec tous les concernés

